

Bunte Plätzchen



Zutaten

500 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
1 TL	Zimt
250 g	Butter
250 g	Zucker
125 g	gemahlene weiße Mandeln
3	Eier
ein größeres, rundes Ausstechförmchen	
verschiedene, kleine Ausstechförmchen, z. B. Stern, Herz	
Back-Trennpapier	

Dekoration:

verschiedene Sorten Marmelade, z. B. Himbeer-, Aprikose-, Schwarzkirschmarmelade, Puderzucker, 1 Eigelb

Zubereitung

Alle Teigzutaten zu einem Knetteig verarbeiten und ½ Std. kalt stellen. Danach wird der Teig dünn ausgewellt und die großen Ausstechförmchen verwendet. Anschließend setzt man die Hälfte der Plätzchen auf ein mit Back-Trennpapier ausgelegtes Backblech. Bei der anderen Hälfte werden aus der Mitte die kleinen Formen ausgestochen, diese ebenfalls auf das mit Back-Trennpapier ausgelegte Backblech setzen.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 12 min hellgelb backen.

Die großen Plätzchen werden nach dem Backen mit der Marmelade bestrichen. Die Motivplätzchen mit Puderzucker bestäuben und auf die bestrichenen Plätzchen setzen.

Die kleinen Ausstechplätzchen kann man mit einem zerschlagenen Eigelb bestreichen und backen.